



Lo studio delle popolazioni microbiche presenti naturalmente nei mosti d'uva ha portato all'isolamento di lieviti non-*Saccharomyces* con caratteristiche ed attività enzimatiche interessanti per lo sviluppo della qualità dei vini. Una biodiversità con un grande potenziale, ancora oggi poco sfruttato. Grazie ad innovativi programmi di R&D, Lallemand ha introdotto nelle fermentazioni enologiche la possibilità di utilizzare in modo controllato e ripetibile lieviti "non convenzionali" in abbinamento a *Saccharomyces cerevisiae*, aprendo un mondo di nuove possibilità per gli enologi.

APPLICAZIONI

FRESCHEZZA NATURALE PER I TUOI VINI

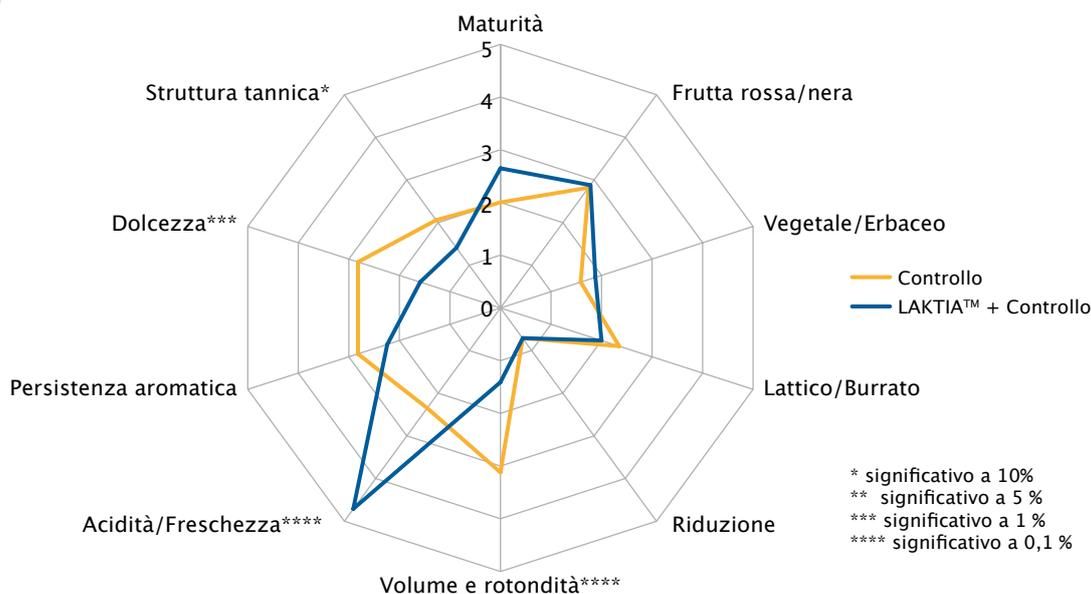
LAKTIA™ è una *Lachancea thermotolerans* selezionata da Lallemand per le sue proprietà uniche nel produrre un significativo livello di acido lattico durante la fermentazione alcolica. Usata in inoculo sequenziale con *Saccharomyces cerevisiae*, LAKTIA™ è uno strumento naturale per riequilibrare l'acidità nei vini rossi provenienti da climi caldi. La freschezza nell'aroma e nella percezione al palato si completano con una distinta complessità aromatica. LAKTIA™ permette di ottenere vini che possono essere usati anche per i tagli.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- Specie: *Lachancea thermotolerans*
- Fase di latenza: moderata
- Tolleranza all'alcol: <10% v/v
- Temperatura ottimale di fermentazione: 14-28°C
- Fabbisogno alto in azoto assimilabile
- Bassa produzione di acidità volatile
- Alta produzione di glicerolo

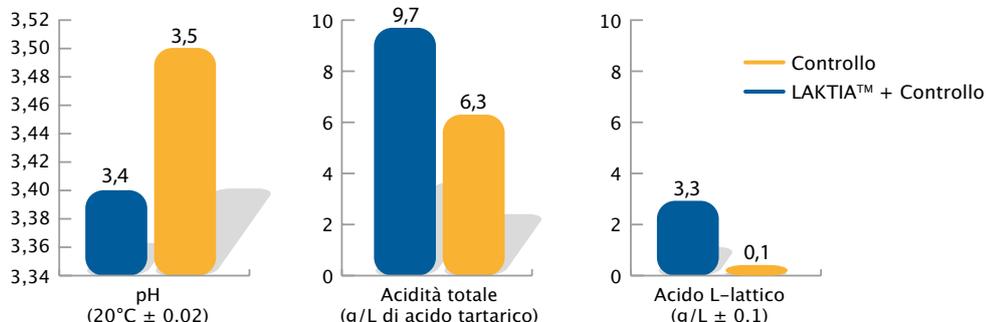
PROFILO SENSORIALE

Risultati - Merlot 2017 (Sud della Francia)



PASSATE AL LIVELLO SUPERIORE

**Impatto dell'acidità (Tempranillo 2017)**



Analisi alla fine della FA (nessuna differenza di acidità volatile e acido malico)

PROPRIETÀ  
ENOLOGICHE

**USARE IN INOCULO SEQUENZIALE COME SEGUE**

**Importante:** Alla ricezione delle uve aggiungere non più di 4g/hl di SO<sub>2</sub>. Prima dell'inoculo di LAKTIA il livello di SO<sub>2</sub> libera deve essere inferiore a 15 mg/L.

**PRIMO INOCULO: LAKTIA™**

Reidratare 25 g/hl in 10 parti d'acqua alla T di 30 °C. Lasciar riposare 15 minuti, poi mescolare dolcemente. Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura aggiungendo un equivalente volume di mosto. La differenza di temperatura tra il mezzo di reidratazione ed il mosto non deve superare i 10°C. In ogni caso la durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

**SECONDO INOCULO: *Saccharomyces cerevisiae***

Dopo 24 ore, procedere al secondo inoculo con 25 g/hL di *Saccharomyces cerevisiae* reidratato con il protocollo standard (10 parti d'acqua, 38 °C, da 20 a 30 minuti). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione. Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto in fermentazione.

• **Protocollo nutrizionale:**

PRIMO INOCULO: Aggiunta di un nutriente organico appena dopo l'inoculo di LAKTIA™.

SECONDO INOCULO: Aggiunta di un nutriente organico/complesso ad 1/3 della FA.

• **Protocollo fermentazione malolattica:**

- È consigliato il coinoculo con batteri malolattici selezionati 24 ore dopo l'inoculo di *Saccharomyces cerevisiae* (48 ore dopo l'inoculo di LAKTIA™)
- Inoculo sequenziale con batteri malolattici selezionati - Nel caso in cui il livello di acido lattico superi i 3 g/L fare un blend con altri vini prima dell'inoculo.

ISTRUZIONI  
PER L'USO



- Pacchetto sottovuoto in polilaminato da 500g in scatole da 10 kg (20 x500g)
- Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 24 mesi quando conservato ad una temperatura di 4°C nella confezione originale.

*Le informazioni qui riportate sono veritiere e accurate al meglio delle nostre conoscenze, tuttavia questa scheda tecnica non deve essere considerata una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto. Viene offerto senza garanzie poiché le condizioni dell'applicazione sono fuori dal nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.*

CONFEZIONE E  
CONSERVAZIONE

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY